



Année 2021-2022

Menus du restaurant d'application La Côte d'Opale

Lycée et UFA Le Hurle – Vent

1 Avenue Jean Moulin BP 68 76470 Le Tréport

Tél. : 02.35.86.80.77 Fax: 02.35.86.87.08

Mesdames, Messieurs,

Afin de faciliter le bon déroulement des cours, nous vous demandons de bien vouloir respecter les horaires d'accueil et de fin de service :

le midi du lundi au jeudi: **déjeuner Brasserie à 11,50€ ouvert de 12h à 13h40 (Départ)*

le lundi soir et le mercredi soir : **dîner Gastronomie à 18,50 € ouvert de 19h à 21h30 (Départ)
(heure maximale d'arrivée : 19h15)*

le vendredi midi : **déjeuner Brasserie à 10,00€ ouvert de 12h à 13h40 (Départ)*

Le menu pour les enfants de moins de 12 ans sera facturé 5 €.

*Pour les réservations, merci d'appeler du lundi au vendredi de 9h à 14 h au 02 35 86 80 77 et demander le Poste 313
ou envoyer un mail sur l'adresse gmail du lycée.*


Semaine du 15 Novembre 2021 au 19 Novembre 2021

LUNDI 15/11/2021	MARDI 16/11/2021	MERCREDI 17/11/2021	JEUDI 18/11/2021	VENDREDI 19/11/2021
DEJEUNER à 11,50€	DEJEUNER à 11,50€		DEJEUNER à 11,50€	DEJEUNER à 10,00€
Velouté Dubarry en couleurs Poulet rôti, pommes darphin Comme un tiramisu	Œufs cocotte piperade Bavette de bœuf à la bordelaise, légumes du jour Pruneaux flambés à l'armagnac, glace à la noix	RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	Salade nordique Daurade sautée, quinoa aux herbes, agrumes au naturel, verveine, pickles de légumes & émulsion à l'orange Île flottante, crème anglaise safranée, muesli croustillant & caramel liquide au cumin	Avocat aux crevettes sauce cocktail Navarrin d'agneau aux légumes d'automne Choux chantilly
		DINER à 18,50€		
RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	 <p><i>Une présentation réalisée par nos élèves(2019)</i></p>	Mise en bouche Salade du Sud-ouest Daurade et lisette à la plancha, poivrons, chorizo, émulsion aillée, tian de légumes Cabécou du Périgord pané Churros, sauce chocolat	 <p><i>Nos élèves sur une prestation extérieure.(2017)</i></p>	




Semaine du 22 Novembre 2021 au 26 Novembre 2021

LUNDI 22/11/2021	MARDI 23/11/2021	MERCREDI 24/11/2021	JEUDI 25/11/2021	VENDREDI 26/11/2021
DEJEUNER à 10,00€	DEJEUNER à 10,00€			DEJEUNER à 10,00€
Velouté Dubarry en couleurs Poulet rôti, pommes darphin Comme un tiramisu	Soufflé au comté AOP Fricassée bourguignonne, gnocchi au beurre Brioche perdue, pommes flambées au Calvados, glace caramel	RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	RESTAURANT FERME POUR ACTIVITE PEDAGOGIQUE	Quiche lorraine tradition, jeunes pousses, champignons de Paris crus et huile de noisette Poulet en fricassée Tandoori, Pommes mont-d'or, condiment yaourt grec, échalotes/ coriandre Îles flottante tradition & râpée de citron vert
		DINER à 18,50€		
RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE	 Les vœux du Maire au Tréport(2018)	Mise en bouche Profiterole d'escargots à la bourguignonne Râble de lapin farci sauce à la moutarde de Dijon et écrasée de pommes vitelote Cancoillotte et assortiment de pains Poire au vin, crumble aux épices	 Un dressage réalisé par nos élèves(2019)	




Semaine du 29 Novembre 2021 au 03 Décembre 2021

LUNDI 29/11/ 2021	MARDI 30/11/2021	MERCREDI 01/12/2021	JEUDI 02/12/2021	VENDREDI 03/12/2021
DEJEUNER à 11,50€	DEJEUNER à 11,50€			
<p>Gougères au fromage en mousse légère</p> <p>Steak sauté Bercy, pomme de terre sarladaise</p> <p>Fromage blanc, coulis fruit rouge, granola</p>	<p>Tarte à l'époisses de Bourgogne AOP</p> <p>Bœuf Bourguignon, écrasé de pommes de terre</p> <p>Tiramisu poire, spéculoos, crème de marron</p>	<p>RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE</p>	<p>RESTAURANT PRIVATISE PAR UNE ENTREPRISE EXTERIEURE POUR SON REPAS DE FIN D'ANNEE</p>	<p>RESTAURANT PRIVATISE PAR UNE ENTREPRISE EXTERIEURE POUR SON REPAS DE FIN D'ANNEE</p>
<p>RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE</p>	 <p><i>Un dessert glacé de nos élèves(2019)</i></p>	<p>SPECIAL Tea- time à 16h30</p>	 <p><i>Nos élèves à Noël (2018)</i></p>	




Semaine du 06 Décembre 2021 au 10 Décembre 2021

LUNDI 06/12/ 2021	MARDI 07/12/2021	MERCREDI 08/12/2021	JEUDI 09/12/2021	VENDREDI 10/12/2021
RESTAURANT PRIVATISE PAR UNE ENTREPRISE EXTERIEURE POUR SON REPAS DE FIN D'ANNEE	RESTAURANT FERME LES ELEVES PARTICIPENT A UNE ACTION PEDAGOGIQUE SOLIDAIRE	RESTAURANT PRIVATISE PAR UNE ENTREPRISE EXTERIEURE POUR SON REPAS DE FIN D'ANNEE	RESTAURANT PRIVATISE PAR UNE ENTREPRISE EXTERIEURE POUR SON REPAS DE FIN D'ANNEE	RESTAURANT PRIVATISE PAR UNE ENTREPRISE EXTERIEURE POUR SON REPAS DE FIN D'ANNEE
		DINER DE NOEL à 25,50€		
RESTAURANT FERME LES ELEVES ORGANISENT UNE RECEPTION ACADEMIQUE	 <p>La soirée Astérix et Obélix (2018)</p>	<p>Velouté de cresson au beurre noisette, frite de beaufort pané</p> <p>Escalope de foie gras flambée à l'armagnac sur fine purée de courge butternut</p> <p>P : Volaille au vin jaune, sauce aux morilles, gratin de pomme de terre au léger parfum de truffe</p> <p>Plateau de fromages de Normandie</p> <p>Bûche de Noël Tradition</p>	 <p>Nos petits fours frais sucrés maison (2019)</p>	

Semaine du 13 Décembre 2021 au 17 décembre 2021

LUNDI 13/12/ 2021	MARDI 14/12/2021	MERCREDI 15/12/2021	JEUDI 16/12/2021	VENDREDI 17/12/2021
RESTAURANT PRIVATISE PAR UNE ENTREPRISE EXTERIEURE POUR SON REPAS DE FIN D'ANNEE	RESTAURANT PRIVATISE PAR UNE ENTREPRISE EXTERIEURE POUR SON REPAS DE FIN D'ANNEE	RESTAURANT PRIVATISE PAR UNE ENTREPRISE EXTERIEURE POUR SON REPAS DE FIN D'ANNEE	RESTAURANT PRIVATISE PAR UNE ENTREPRISE EXTERIEURE POUR SON REPAS DE FIN D'ANNEE	RESTAURANT FERME ELEVES EN PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE
DINER DE NOEL à 25,50€				
<p>Rouleaux de printemps crevettes, avocat, kaki & coriandre</p> <p>Pressé de foie gras, jarrets de cochon & Chou vert, condiment acidulé, brioches toastées</p> <p>Gigue de chevreuil, poudre d'agrumes/réglisse, scorsonères, Potimarron et panais & jus comme un grand veneur</p> <p>Toast de Chavignol AOP au miel de thym et mesclun</p> <p>Ananas rôti & sorbet, fruits de la passion, crème coco, crumble & citron vert</p>	 <p style="text-align: center;">Une soirée cabaret au lycée(2017)</p>	<p style="text-align: center;">RESTAURANT FERME LES ELEVES ORGANISENT UNE FÊTE DE FIN D'ANNEE</p>	 <p style="text-align: center;">Une enseignante et ses élèves(2017)</p>	 <p style="text-align: center;">Bonnes vacances de NOEL</p>

Semaine du 03 Janvier 2022 au 07 Janvier 2022

LUNDI 03/01/ 2022	MARDI 04/01/2022	MERCREDI 05/01/2022	JEUDI 06/01/2022	VENDREDI 07/01/2022
DEJEUNER à 11,50€	DEJEUNER à 11,50€	DEJEUNER à 11,50€	DEJEUNER à 11,50€	
<p>Potage cultivateur</p> <p>Carré de porc à la bière brune et ses légumes du jardin</p> <p>Pommes flambées au Calvados, glace caramel, sauce caramel beurre salé</p>	<p>Salade de chèvre chaud</p> <p>Gardiane de bœuf, tagliatelles au beurre</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Ceviche de gambas, fruits exotiques, Pop Corn & Cumin</p> <p>Aile de raie & joue de cochon confite aux herbes, risotto au sarrasin et légumes racines, jus réduit</p> <p>Baba infusé au rhum, crème légère à la vanille & mangue rafraîchie d'un sorbet</p>	<p>Tomate à l'antiboise et œuf mimosa</p> <p>Poulet en fricassée au saté, Panais & topinambours, condiment à la grenade</p> <p>Fruits en beignet à la coco, jus à la passion et sorbet ananas/ Poivre de Sichuan</p>	<p>RESTAURANT FERME LES ELEVES SONT EN SITUATION D'EXAMEN</p>
DINER à 18,50€		DINER à 18,50€		
<p>Émulsion aux crustacés & poireaux confit au bouillon d'herbes</p> <p>Velouté de Potimarron au sésame noir et châtaignes, croquette de canard confite, émulsion au parmesan</p> <p>Maigre cuit au plat, Célerisotto & Pommes verte, agrumes au naturel et légumes en pickles</p> <p>Fondue de camembert aux mouillettes de pain aux graines</p> <p>Gaufres aux épices, tarte de poires en gelée,</p>	 <p>Une soirée cabaret au lycée(2017)</p>	<p>Mise en bouche</p> <p>Encornets farcis à la Sétoise</p> <p>Tourte au canard confit revisitée</p> <p>Panacotta de fromage de brebis</p> <p>Galette des rois</p>	 <p>Une enseignante et ses élèves(2017)</p>	

LES ELEVES ET TOUTE LA NOUVELLE EQUIPE PEDAGOGIQUE DE LA RESTAURATION VOUS REMERCIENT DE VOS ENCOURAGEMENTS ET DE VOTRE PARTICIPATION FIDELE AUX ACTIVITES DU RESTAURANT PEDAGOGIQUE TOUT AU LONG DE L'ANNEE.

NOUS SOMMES IMPATIENTS D'AVOIR LE PLAISIR DE VOUS RETROUVER A NOTRE RETOUR DANS NOTRE RESTAURANT POUR DE NOUVELLES AVENTURES CULINAIRES.

BONNES VACANCES DE NOEL A TOUS.